

Speiseplan

14.9. - 20.9.2026 KW 38

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Blumenkohlcremesuppe Maultaschenauflauf im Eiermantel dazu Gurkensalat, Bratensauce Joghurtspeise a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Dienstag	Eierflockensuppe Linsen mit Eierspätzle und Klostersaitlinge Pudding a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Mittwoch	Kartoffelsuppe Zimttaler an Vanillesauce und Pflaumenkompott a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Nudelsuppe Grobe Bauernbratwurst an Zwiebelsauce dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei Obstquark a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Freitag	Gemüsesuppe Hausgemachte Fischlasagne dazu bunte Blattsalate Bayrisch Creme a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	„Gaisburger Marsch“ Spätzle und Wurzelgemüse in Rinder- brühe mit Rindfleisch und Kartoffeln Obst a1,c,g,j,1,2,3,9	
Sonntag	Markklößchensuppe Wildschweinragout mit Knödel dazu bunte Gemüseplatte Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.

Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel